THÈSE

N° 213.

SUR

LE MÉRYCISME

ET SUR

LA DIGESTIBILITÉ DES ALIMENS;

Présentée et soutenue à la Faculté de Médecine de Paris, le 11 *août* 1830, *pour obtenir le grade de Docteur en médecine;*

PAR FÉLIX CAMBAY.

The proper study of mankind, is man.
POPE'S *Essay on man.*

A PARIS,
DE L'IMPRIMERIE DE DIDOT LE JEUNE,
Imprimeur de la Faculté de Médecine, rue des Maçons-Sorbonne, n°. 13.

1830.

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS.

Professeurs.

M. LANDRÉ-BEAUVAIS, Doyen.	MM.
Anatomie	CRUVEILHIER.
Physiologie	DUMÉRIL.
Chimie médicale	ORFILA, *Suppléant*.
Physique médicale	PELLETAN.
Histoire naturelle médicale	CLARION.
Pharmacologie	GUILBERT.
Hygiène	ANDRAL, *Président*.
Pathologie chirurgicale	MARJOLIN. ROUX.
Pathologie médicale	FIZEAU. FOUQUIER.
Opérations et appareils	RICHERAND, *Examinateur*.
Thérapeutique et matière médicale	ALIBERT, *Examinateur*.
Médecine légale	ADELON, *Examinateur*.
Accouchemens, maladies des femmes en couches et des enfans nouveau-nés	MOREAU.
Clinique médicale	CAYOL. CHOMEL. LANDRÉ-BEAUVAIS. RÉCAMIER.
Clinique chirurgicale	BOUGON. BOYER. DUBOIS. DUPUYTREN.
Clinique d'accouchemens	DENEUX.

Professeurs honoraires.

MM. DE JUSSIEU, DES GENETTES, DEYEUX, LALLEMENT, LEROUX.

Agrégés en exercice.

MM.	MM.
Baudelocque.	Dubled.
Bayle.	Dubois.
Bérard, *Suppléant*.	Gerdy.
Blandin.	Gibert.
Bouillaud.	Hatin.
Bouvier.	Lisfranc.
Briquet.	Martin Solon.
Brongniart.	Piorry.
Cloquet.	Rochoux.
Cottereau, *Examinateur*.	Sandras.
Dance, *Examinateur*.	Trousseau.
Devergie.	Velpeau.

Par délibération du 9 décembre 1798, l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, qu'elle n'entend leur donner ni approbation, ni improbation.

A LA MÉMOIRE

DE MES PARENS.

Regrets éternels!

A MES ONCLES,

Wm. BOYCE,

Maître de pension.

Témoignage de la plus vive reconnaissance et de la plus sincère affection.

Gn. COPIN,

Docteur en médecine; ex-Chirurgien-Major de la Garde; Chevalier de la Légion-d'Honneur, etc.

Gage d'estime et d'amitié.

F. CAMBAY.

THÈSE

SUR

LE MÉRYCISME

ET SUR

LA DIGESTIBILITÉ DES ALIMENS.

Le *mérycisme* (μηρυκισμὸς, *rumination*) est un phénomène que l'on a rarement eu occasion de remarquer, au point que depuis dix ans on n'en a pas eu un seul exemple. Si l'on consulte les fastes de la science, on voit bien quelques observations de ce phénomène; mais elles sont, pour la plupart, soit mal décrites, d'une manière incomplète, ou provenant d'auteurs peu dignes de foi, qui croyaient pour la plupart que ce phénomène n'avait lieu que chez des hommes cornigères ou bien chez lesquels on supposait plusieurs estomacs, des auteurs crédules et des observateurs peu profonds. Aussi ne peut-on pas faire grand cas des observations de *Bartholin*, *Etmuller*, *Peyer*, *Sachs*, *Salmuth*, *Plagoni*, *Fabrice d'Aquapendente*, *Windthier*, *Velsch*, *Daniel*, *Ludwig*, *Daniel-Perineti*, *Sennert*, *Wepfer*, etc.

Que l'on porte les yeux sur une époque plus rapprochée, on trouve que MM. *Laurent* et *Percy :* en 1798, M. le docteur *Roubieu,* en 1808, M. le docteur *Roucher,* à peu près vers cette époque, ainsi que M. le docteur *Delmas,* nous en ont rapporté des observations beaucoup plus détaillées, plus propres à faire connaître ce phénomène, rédigées avec cette clarté et cette précision annonce du vrai mérite. Depuis lors, M. *Tarbès,* en 1812, envoya à la Société de médecine l'observation d'un cas de mérycisme, survenu chez un enfant âgé de cinq ans, à la suite de variole ; en 1820, il acheva cette observation, en annonçant que chez ce sujet, à l'âge de vingt ans, le coït avait fait cesser ce phénomène.

Le mérycisme, suivant MM. *Percy* et *Laurent* (Dict. des sc. méd., p. 537, art. *Rumination*) s'opère par l'action seule de l'estomac, sans la participation du diaphragme ni des muscles abdominaux, ce qui, disent-ils, peut servir à le distinguer du vomissement, qui exige l'aide de ces organes. Il est certain que dans le mérycisme ces muscles n'ont pas d'action dès que ce phénomène est établi, mais le plus souvent il faut un léger effort pour qu'il s'établisse, et alors ils y coopèrent ; cet effort est, du reste, quelquefois si faible, qu'il n'est pas perçu par l'individu, à moins qu'il ne porte son attention sur ce qui se passe en lui.

Étant mérycole depuis douze à quinze ans, sans que je puisse me rappeler aucune circonstance qui serve à m'indiquer au juste quand et comment ce phénomène s'est développé, et ayant vu que les observations qu'on en a recueillies sont peu nombreuses, que peu d'entre elles ont quelque valeur, qu'aucune n'a été écrite par un individu qui y fût sujet, et encore moins par quelqu'un qui s'occupât spécialement de médecine, j'ai cru que cette dernière circonstance rendrait la description des phénomènes qui se passent en moi, pendant cette action, plus intéressante pour la science, et pourrait peut-être servir à modifier quelques opinions émises sur le mécanisme du vomissement, entre autres par des physiologistes célèbres, et à rendre à l'estomac, dans l'exercice de cette fonction, une part que leurs ex-

périences semblent avoir voulu lui ravir ; car, puisque dans le mérycisme on est d'accord que l'estomac seul agit (et c'est mon sentiment), comment croire qu'il devienne passif dans le vomissement? Aussi suis-je convaincu que si, par un moyen quelconque, on pouvait causer la paralysie de l'estomac, le vomissement n'aurait pas lieu ; de même qu'il en est pour l'émission des urines dans la paralysie de la vessie, pour l'expulsion du fœtus dans les cas d'atonie de la matrice, cas où les efforts les plus puissans du diaphragme et des muscles abdominaux sont tout à fait inefficaces. Chez moi le mérycisme est sous la dépendance de la volonté, en ce que je puis à mon gré le produire ou l'empêcher d'avoir lieu ; mais le plus souvent il s'exécute sans ma participation, c'est-à-dire sans que j'y fasse attention, l'effort par lequel il commence étant si faible d'ordinaire qu'il ne réveille pas mon attention.

Exposé.

Après avoir décrit de la manière la plus détaillée tout ce que j'éprouve pendant la durée de ce phénomène, je passerai en revue les diverses questions suivantes : 1°. Le mérycisme est-il un phénomène morbide? 2°. A quoi est-il dû? 3°. Y a-t-il quelque moyen de l'empêcher d'avoir lieu? 4°. Doit-on chercher à l'arrêter? Ensuite je présenterai quelques données sur la digestibilité des alimens, d'après des expériences que, comme mérycole, j'ai pu faire sur moi-même.

Je crois inutile de faire ici la description des organes qui agissent dans la production du mérycisme, parce qu'ils se trouvent tous décrits de la manière la plus minutieuse dans les ouvrages d'anatomie descriptive ; je vais donc passer immédiatement à l'énumération des divers symptômes de ce phénomène, et je m'efforcerai de mettre dans leur succession tout l'ordre et la précision possibles.

Définition.

Le *mérycisme*, ou rumination chez l'homme, est un phénomène dans lequel les alimens, après avoir été introduits dans l'estomac, ne tardent pas à remonter dans la bouche pour y subir une nouvelle élaboration, être mâchés en particules plus ténues, être de nouveau imprégnés des sucs salivaires, puis être réintroduits dans l'estomac ou être rejetés, selon le goût de la personne chez laquelle se passe ce phénomène.

Causes.

Il n'y a aucune cause assez puissante pour produire nécessairement le mérycisme; il faut une prédisposition particulière, une susceptibilité spéciale de l'estomac, consistant peut être en une plus grande irritabilité nerveuse, une plus grande énergie des fibres musculaires, pouvant bien ne pas tenir à ce qu'elles ont un plus gros volume; il n'y a donc pas de causes *nécessaires*, *immédiates* de ce phénomène.

Mais il y a des causes qui facilitent, qui favorisent le développement de ce phénomène, lorsque la prédisposition existe, des causes que l'on peut appeler *occasionelles*, ce sont : l'habitude d'introduire dans l'estomac une très-grande quantité d'alimens à la fois, de les mâcher d'une manière insuffisante, surtout de manger extrêmement vite, de manière à ce que l'estomac se trouve rempli en un instant; de se livrer immédiatement après à l'étude, à des travaux stationnaires peu ou point actifs; d'avoir des vêtemens très-serrés qui compriment l'estomac; de faire usage d'alimens plus ou moins réfractaires à l'action de cet organe; d'alimens crus, trop peu ou trop cuits (charbonnés); de parties tendineuses, aponévrotiques, albumineuses; de substances susceptibles d'être facilement altérées par les sucs gastriques, ainsi le lait, les œufs peu cuits, etc.; de certains poissons, la morue salée, la raie fraîche, les œufs de brochet, etc.; de viandes dures, coriaces, d'une mauvaise qualité; les corps gras;

le gras de certaines viandes, surtout celle du mouton, etc.; et une foule d'autres causes qu'il serait trop long d'énumérer.

Symptômes.

Lorsque le mérycisme va commencer, le mérycole éprouve un sentiment de plénitude. S'il cherche à observer ce qui se passe en lui, et qu'il n'ait pas l'intention d'empêcher le phénomène d'avoir lieu (dans les cas où cela est en son pouvoir), il remarque : 1°. une sensation de gêne, et une sorte de contraction de l'estomac qui semble réagir sur les alimens qui l'ont distendu ; puis une légère assistance de la part du diaphragme et des muscles abdominaux, à l'aide de laquelle une petite quantité d'alimens est refoulée vers le cardia ; celui-ci cède, et lui donne issue par l'œsophage, dont les contractions l'amènent au pharynx, qui la porte dans la cavité buccale ; arrivés dans la bouche, le mérycole fait choix des matières qui y sont contenues, mâche de nouveau celles qui lui paraissent ne l'avoir été que d'une manière incomplète, pour les avaler de nouveau, tandis qu'au contraire il rejette celles qui paraissent ne pas affecter son goût d'une manière agréable, ou qu'il sait devoir être d'une digestibilité difficile. Il ne faut pas croire que les alimens arrivent de prime abord dans la bouche; ils restent quelque temps dans le pharynx ; et si le mérycole, averti par une gorgée précédente, craint de communiquer à la bouche une sensation d'amertume qui est quelquefois très-grand, il les avale de nouveau sans qu'ils soient parvenus dans la cavité buccale ; c'est surtout ce qui arrive quand ils se trouvent mêlés à un peu de bile, ce qui n'a lieu que lorsqu'il y a embarras gastrique. 2°. Cette première gorgée d'alimens réintroduite dans l'estomac, celles qui lui succèdent arrivent sans efforts appréciables, par une contraction très-légère de l'estomac et sans la participation du diaphragme ou des muscles abdominaux, ce qu'il est facile de voir, lorsqu'étant devant une glace on découvre l'abdomen et une partie de la poitrine.

C'est en quelque sorte avec un sentiment de plaisir que le mérycole fait ainsi repasser par la bouche les alimens qu'il a ingérés dans son estomac, qu'il leur fait subir une nouvelle trituration ; car c'est certainement à tort que l'on a cru, et que l'on croit encore peut-être, d'après l'autorité de physiologistes célèbres, que la bile, refluant dans l'estomac, imbibe les alimens, et par son action stimulante sur cet organe en facilite la chymification, et qu'ainsi l'on pense que les alimens arrivés dans l'estomac y acquièrent une amertume plus ou moins considérable, erreur que les rapports acides ou aigreurs qu'ont certaines personnes ont encore servi à accréditer. Mais ici c'est un cas morbibe. Loin de tout cela, il est de remarque, d'après ce qui s'est passé chez nombre de mérycoles, et ce qui se passe journellement chez moi, que les alimens sont à peine altérés, si toutefois ils le sont, et qu'il est très-facile au mérycole de reconnaître les alimens qui se représentent à la bouche ; au point que si l'on ferme les yeux d'un mérycole et qu'on lui donne diverses sortes d'alimens préparés de différentes manières, hâchés entr'eux et mêlés de façon qu'introduits dans la bouche il lui est quelquefois difficile de dire de prime abord de quelles espèces d'animaux ils proviennent ; revenus dans la bouche après avoir été introduits dans l'estomac, il pourra d'autant plus facilement reconnaître ces diverses substances, qu'elles ne sont plus défigurées, si l'on peut ainsi s'exprimer, par les nombreux épices introduits dans nos cuisines ; aussi m'est-il souvent arrivé qu'ayant mangé des viandes hachées dont j'ignorais la composition, lorsqu'elles me revenaient à la bouche, je les reconnaissais de suite et les pouvais indiquer. On croit et l'on dit que l'estomac fait choix des alimens avant que de les renvoyer dans la bouche, qu'il n'y envoie que ceux qui ont de nouveau besoin d'être élaborés, triturés ; n'est-il pas plutôt probable que si ces alimens, d'une difficile digestion, sont quelquefois les seuls reportés dans la cavité buccale, c'est parce que, demandant plus de temps pour être digérés, et que restant plus long-temps dans l'estomac, ou plutôt dans la grande courbure de cet organe, car je crois que c'est principalement dans cette partie de l'estomac

que le mérycisme s'exécute, ils doivent naturellement être reportés dans la cavité buccale plus souvent que les autres, et long-temps encore après que ceux-ci sont réduits à l'état de chyme; n'est-il pas plus rationnel d'expliquer ce phénomène de cette manière, que d'attribuer à l'estomac un choix, un goût exquis, qui ne lui ferait renvoyer que ceux qui ne seraient pas suffisamment élaborés? D'ailleurs, le fait ne serait pas rigoureusement vrai, puisque, dans les premiers temps du mérycisme, les alimens sont presque indistinctement renvoyés dans la bouche, et que les substances que l'on regarde comme d'une très-facile digestion, telles que les épinards, les laitues et autres légumes; les crêmes, les gelées de fruits, les compotes, etc., y reviennent en même temps que ceux dont la digestion est moins facile. Je crois donc que c'est à leur plus ou moins long séjour dans l'estomac et à la digestibilité plus grande des uns que des autres, que ces alimens doivent leur report plus ou moins fréquent dans la cavité buccale.

Ce qui me porte à admettre que l'acte du mérycisme se passe surtout dans la grande courbure de l'estomac, c'est la différence de sensation que j'éprouve dans cet organe, dans le mérycisme et dans le vomissement. Dans ce dernier phénomène, il semble que les contractions partent d'un point plus reculé de l'œsophage, qu'elles aient une étendue bien plus considérable, et qu'enfin une partie de cet organe, que je crois être la plus active, c'est-à-dire l'extrémité pylorique de cette cavité, est tout à fait inerte dans le mérycisme; c'est du moins ce qu'il m'a paru éprouver. Aussi le vomissement involontaire est-il une chose très-pénible pour moi, tandis que le mérycisme est plus agréable que désagréable; ce qui le prouve, c'est que je puis avec la plus grande facilité l'empêcher d'avoir lieu, en m'opposant à la première régurgitation, et que je ne le fais pas. On voit, d'après cela, que le mérycole se procure, par ces régurgitations continuelles et sans efforts, des jouissances que nos gourmands envieraient; il est cependant certaines substances qui, introduites dans l'estomac, sont faciles à s'altérer, ce sont : le lait, lorsqu'il est introduit seul et sans

pain, surtout si le mérycole est légèrement indisposé, s'il a senti primitivement une légère chaleur à l'épigastre, s'il a éprouvé quelques rapports acides ou nausées; alors le lait surira, comme l'on dit vulgairement : il en sera de même des crèmes, des œufs peu cuits, etc. Mais ces cas exceptionnels sont produits par un état véritablement morbide de l'organe dans la cavité duquel les alimens sont ingérés, et sortent par conséquent de la règle ordinaire; ainsi l'on peut donc dire que toutes les fois que les alimens sont introduits dans un estomac sain, à l'état normal, ils n'éprouvent aucune altération notable tant qu'ils se trouvent dans cet organe, ou plutôt dans la grande courbure, si, comme je le pense, c'est dans cette partie que se passe le mérycisme, du moins ai-je remarqué que, jusque dans les dernières gorgées qui sont reportées dans la bouche, ils conservent toutes leurs propriétés distinctives, abstraction faite de leur mode de préparation, qu'il n'est quelquefois plus possible d'indiquer.

Les efforts nécessaires pour l'exercice du mérycisme sont si faibles, si toutefois ils méritent de porter ce nom, que des personnes avec qui j'ai vécu depuis l'époque du développement de ce phénomène jusqu'à celle à laquelle je suis venu habiter la capitale, c'est-à-dire à l'âge de vingt ans, aucune ne s'est aperçu du singulier phénomène qui se passait en moi; seulement, quelquefois, me voyant mâcher à la sortie d'un repas, on me demandait ce que je pouvais encore avoir à mâcher après un repas copieux; aussi ces personnes seront-elles bien étonnées quand, à la lecture de cette thèse, elles apprendront la singulière propriété dont est doué mon estomac.

Je crois m'être assez étendu sur les symptômes de cette affection, seulement je ferai remarquer que cet acte ne finit pas au bout d'un certain temps, qui est le même pour chaque jour, après chaque repas, quoique ordinairement au bout de quatre à cinq heures ce phénomène n'ait plus lieu; cependant il se prolonge beaucoup plus long-temps; ainsi je dîne habituellement à quatre heures, et quelquefois le soir, à dix ou onze heures, le mérycisme n'est pas encore complètement cessé; non pas qu'alors il soit continuel, mais de temps en temps il revient à la

bouche, sans le moindre effort, des substances qui ont été plus réfractaires à l'action de l'estomac; et quoique ce renvoi de substances alimentaires ait encore quelquefois eu lieu le lendemain matin, cependant les matières de ces renvois avaient conservé leurs propriétés distinctives; c'étaient le plus souvent des substances tendineuses, des viandes de charcuterie et autres substances indigestes de ce genre.

Si je passe maintenant au mécanisme du mérycisme, je dirai que lorsqu'il va avoir lieu l'estomac est comme distendu par des gaz; il fait éprouver un sentiment de gêne, de plénitude, un besoin de rechasser les alimens, qui toujours semblent y être amassés en trop grande quantité, quelque petite qu'elle soit d'ailleurs, quoique cependant plus cet organe est plein, plus il se fait naturellement. Si l'on observe attentivement comment se fait ce mécanisme, on remarque que l'on fait une inspiration afin d'abaisser le diaphragne par la distension des poumons; en même temps on contracte les muscles de l'abdomen; l'estomac est alors comprimé par ces deux organes musculeux et par les intestins qui sont refoulés vers lui; il réagit alors avec plus de force sur lui-même, il se contracte, et une masse alimentaire traverse le cardia, gagne successivement l'œsophage, le pharynx, par les contractions de ces organes et arrive dans la cavité buccale. Quoique tous ces mouvemens se passent également dans le vomissement, je persiste à dire que la grande courbure de l'estomac est ici la seule partie de cet organe qui soit active, et cela d'après la différence de sensations que j'éprouve pendant ces deux actes. Mais si, dans ce cas, le diaphragme et les muscles abdominaux ont agi comme dans le vomissement, ils agissent bien faiblement puisqu'il faut s'examiner avec la plus grande attention pour observer leur action. Une fois ce premier bol alimentaire parvenu à la bouche, il est à volonté rejeté au-dehors ou introduit dans l'estomac; alors cet organe seul agit, seul il renvoie les masses alimentaires qui, toutes d'un volume à peu près égal, repassent par la bouche, ses contractions seules suffisant pour le produire.

Il est peut-être bon de faire remarquer que je puis également ru-

miner, si l'on peut s'exprimer ainsi, les gaz qui distendent l'estomac et même les sucs gastriques, quand ils sont accumulés dans cet organe. Quant aux liquides, leur report vers la bouche s'en fait aussi facilement que celui des alimens; seulement je dirai ici que, quoique introduits en assez grande quantité avec des alimens, ils ne peuvent être reportés vers la bouche que peu après leur ingestion, vu leur séjour dans l'estomac, qui n'est que de quelques minutes, surtout lorsque comme l'eau, qui est ma boisson ordinaire, ils ne contiennent presque pas de particules nutritives.

Passons actuellement en revue diverses questions qui se rattachent à l'histoire du mérycisme;

1°. *Le mérycisme est-il un phénomène morbide?*

Je ne le crois pas; et si on lit avec attention les diverses observations de mérycisme rapportées par le petit nombre des auteurs qui ont écrit sur ce sujet, on ne trouve pas qu'il fût accompagné d'aucun symptôme qui annonçât un état morbide; tous ceux qui en étaient affectés se portaient bien, et, chose remarquable, du moins chez plusieurs d'entr'eux, quand ils étaient affectés d'une maladie quelconque ce phénomène cessait de se produire; or, puisque chez eux il n'avait lieu que lorsque toutes les fonctions se faisaient régulièrement, en un mot dans un état de parfaite santé, n'est-on pas porté à en conclure que ce n'est pas une maladie; et, pour mon compte, je puis dire que je ne le regarde nullement comme tel; j'ai toujours joui d'une excellente santé, et si quelque chose m'eût indiqué qu'il fût nuisible, je l'aurais empêché d'avoir lieu, puisqu'il dépend de ma volonté; loin de cela, je le regarde comme très-utile, puisque, par ce moyen, je puis débarrasser mon estomac des substances qui le fatigueraient, et par l'élaboration nouvelle que je fais subir aux alimens je facilite singulièrement son action.

2°. *A quoi est-il dû?*

On a cru qu'il était dû à la pluralité des estomacs, ou du moins à

ce que cet organe était comme divisé en plusieurs loculamens ; en effet, on a trouvé l'estomac comme séparé en plusieurs cavités correspondant entre elles, chez certains individus ; mais jamais, jusqu'à présent, chez aucun mérycole. On a cherché à expliquer ce phénomène en disant que l'estomac était plus volumineux, ses parois plus épaisses, ainsi que celles de l'œsophage : on a bien trouvé ces diverses modifications chez plusieurs mérycoles ; cela pourrait bien expliquer comment il se fait, et non pas à quoi il est dû. Pour moi, je pense qu'il est dû tout à la fois à une plus grande énergie des fibres musculaires de cet organe et à une susceptibilité nerveuse toute particulière.

3°. *Y a-t-il quelques moyens de l'empêcher d'avoir lieu ?*

L'observation des faits répond à cette question ; parmi tous les exemples cités, un seul est parvenu à surmonter ou du moins à maîtriser le mérycisme ; les moyens thérapeutiques que l'on a employés ont tous échoué ; c'étaient les amers et spécialement l'aloès. Pour moi, je crois que le plus sûr moyen est de ne pas surcharger l'estomac, de faire de fréquens repas, de boire un peu de vin ou quelqu'autre tonique de ce genre ; c'est du moins, autant que je me le rappelle, des moyens qui en ont souvent arrêté la production chez moi. Du reste, comme le grand point est d'empêcher la première régurgitation d'avoir lieu, c'est aussi vers ce point qu'il faut porter toute son attention ; ainsi, au lieu de l'aider par la contraction simultanée du diaphragme et des muscles abdominaux, il faut s'attacher à priver l'estomac de ces deux auxiliaires, et dans la plupart des cas seul il ne pourra réussir. C'est par ce moyen que toutes les fois que j'ai voulu empêcher le mérycisme de se produire j'ai constamment réussi, et pour cela il n'y a pas de grands efforts à faire sur soi-même, il suffit de le vouloir et de ne pas détourner son attention de cet objet ; une attention soutenue pendant dix minutes, un quart d'heure, suffirait pour l'empêcher de se produire.

4°. Doit-on chercher à l'arrêter?

C'est encore dans l'observation des faits que l'on doit chercher la réponse à cette question. Dans l'observation rapportée par MM. *Laurent* et *Percy*, on voit que la personne qui en fait le sujet, après avoir éprouvé une sorte de boulimie, qui dura près de trois mois, eut une diminution notable dans le mérycisme qui, disent-ils, l'eût réjoui autrefois, et dont il se chagrine beaucoup aujourd'hui, le regardant comme le présage d'une mort prochaine et inévitable, en un mot, que depuis lors il est devenu hypochondriaque. Mais ce qu'ils paraissent attribuer à son imagination n'est-il pas plutôt dû à un effet de cette diminution dans le mérycisme, qui aurait amené une difficulté plus grande dans la digestion? Un changement dans une fonction si importante n'est-il pas plus que suffisant pour expliquer cette humeur chagrine? Tous les jours on dit qu'il n'y a pas d'effet sans cause. Pourquoi donc cet homme serait-il chagrin de cette diminution dans le mérycisme si elle n'avait apporté aucun trouble dans ses digestions? Aussi je ne regarde pas l'hypochondriaque comme un malade tout à fait imaginaire, mais bien comme un malade qui exagère ses maux, comme un malade qui a réellement quelque trouble dans une des fonctions essentielles à la vie; car, pourquoi s'occuperait-il de son état si aucun malaise, rien, en un mot, ne le portait à faire de lui-même une étude spéciale, s'il n'était pas averti par quelque sensation que quelque chose dans son organisme est dérangé?

Pour en revenir au sujet de l'observation de MM. *Percy* et *Laurent*, je crois que chez lui la diminution du mérycisme était une chose fâcheuse; car, si l'on considère que ses années s'accroissant de jour en jour, les organes de la mastication et l'estomac lui-même perdaient considérablement de leur action; et que si ce dernier organe avait eu besoin du mérycisme pour exercer convenablement ses fonctions à une époque où le sujet était dans la force de l'âge, à plus forte raison ce mérycisme lui serait-il utile maintenant.

Je crois donc que si le mérycisme peut paraître désagréable, tou-

jours est-il une chose utile, surtout pour ceux chez qui il a eu lieu depuis long-temps, et que même alors il serait très-nuisible de vouloir l'arrêter; que ce n'est que dans le commencement, vers l'époque où il se développe, qu'on peut l'arrêter avec le moins de danger; et, d'ailleurs, peut-être n'est-ce qu'une précaution de la nature qui, par une nouvelle fonction, supplée au défaut de l'exercice convenable d'un organe important; enfin pour terminer, selon moi, il en est du mérycisme, quand il a lieu depuis long-temps, comme de ces vieux ulcères, de ces anciens exécutoires, auxquels l'économie semble s'être habituée, et que tous les praticiens savent combien il est dangereux de vouloir supprimer; je pense qu'alors on doit bien se garder de chercher à en débarrasser l'individu affecté, d'autant plus que rien ne prouve que le mérycisme ait jamais altéré la santé.

Degrés de digestibilité des alimens.

On nomme *aliment* toute substance qui, introduite dans le corps, sert à sa nutrition et par suite à son accroissement, à la réparation de ses pertes; ainsi, une boisson qui contiendra quelques principes alibiles est un aliment.

N'ayant dessein que de passer en revue les alimens les plus ordinairement employés, je les distinguerai en ceux tirés des règnes animal et végétal, puis en solides ou liquides, et je dirai l'effet que leur mode de préparation fait pour leur digestibilité. Je ne prétends pas que tout ce que je dirai à cet égard sera applicable à tout le monde : il y a des alimens réputés indigestes, et que certains estomacs digèrent bien plus facilement que d'autres regardés comme d'une facile digestion; cela dépend de l'idiosyncrasie des individus. Pour ne pas être verbeux, toutes les fois qu'il sera possible de grouper les alimens ensemble, je le ferai.

Je ferai remarquer que tout ce que je dis à ce sujet résulte d'observations que, comme mérycole, j'ai pu faire sur moi-même; j'ajouterai, avant de commencer à traiter cette matière, que plus une

substance sera bien triturée, élaborée, avant son introduction dans l'estomac, plus elle sera facilement digérée; car j'ai remarqué que les substances les plus aisément digérées deviennent réfractaires à l'action de l'estomac lorsqu'elles sont introduites dans sa cavité en morceaux trop volumineux, et que les substances portées les premières dans sa cavité sont aussi, en général, les premières digérées; ce qui dépend probablement de la plus grande force de l'estomac, de la quantité également plus grande des sucs gastriques au commencement d'un repas que vers la fin. Il semble que l'estomac, avide de son excitant naturel (tout aliment) épuise ses forces sur les premiers alimens qui y sont portés.

RÈGNE ANIMAL.

Quadrupèdes.

Le *bœuf*. Le terme moyen de son séjour dans l'estomac est de deux à trois heures : il se digère assez facilement, quel que soit son mode de préparation, s'il n'est pas trop nouvellement tué, s'il est de bonne qualité; dans les cas contraires, il exige toute l'action de l'estomac, pendant quatre à cinq heures pour être digéré : bouilli, deux heures suffisent le plus ordinairement; salé, il se digère moins facilement, il faut alors quatre à cinq heures.

Le *veau* est de facile digestion, pourvu qu'il ne soit pas trop jeune et qu'il soit suffisamment cuit; sa digestion s'en opère plus vite lorsqu'il a été bouilli que rôti. Il faut environ deux heures pour qu'il soit digéré: sa cervelle en exige bien trois.

Le *mouton* est réfractaire à l'action de certains estomacs, à moins qu'il soit bien tendre; cela dépend sans doute de ce qu'il cède sous la dent sans être broyé, et que ce n'est qu'en morceaux assez volumineux qu'il est introduit dans l'estomac. Son séjour dans cet organe est de deux à quatre heures. Bouilli, il se digère beaucoup plus vite que grillé ou rôti.

L'*agneau* est facile à digérer; comme le veau, il reste environ deux heures dans l'estomac.

Le *cochon* est généralement regardé comme une viande d'une digestion laborieuse : s'il est frais, il est, selon moi, très-facile à digérer, souvent plus que le bœuf et le mouton; plusieurs personnes m'ont dit penser de même à cet égard. Salé, il est alors d'une digestion pénible; ainsi, frais, il ne reste guère que deux heures dans l'estomac, tandis que salé son séjour y est de cinq, six et même quelquefois sept heures. On peut en dire autant du *sanglier*.

Le *chevreau* est une viande très-facile à digérer, deux à trois heures suffisent.

Le *chevreuil* et le *cerf* sont d'une digestion assez facile; environ trois heures.

Le *lièvre* se digère un peu moins bien que le *lapin*, qui n'a pas son arôme; ils séjournent environ trois heures dans l'estomac.

Oiseaux.

Le *coq* et la *poule*, quand ils sont jeunes, sont très-faciles à digérer, une heure suffit; mais ils acquièrent avec l'âge une dureté assez grande, leur chair devient coriace; alors ils restent trois et quatre heures dans l'estomac, encore ne peut-on les manger que bouillis, tant ils seraient durs autrement.

Le *chapon* se digère toujours facilement, quand il n'est pas surchargé de graise; une heure ou deux de séjour dans l'estomac suffisent.

Le *faisan*, qui est également très-facile à digérer, exige une à deux heures.

Le *canard* et *l'oie* contiennent beaucoup de principes alibiles, et sont d'une digestion assez laborieuse. Ces deux oiseaux, à l'état sauvage, sont généralement préférés; leur digestion ne s'opère guère qu'au bout de trois heures.

Le *dindon*, quand il n'est pas très-jeune, fait un assez long séjour dans l'estomac ; trois heures suffisent à peine.

Le *pigeon*, la *perdrix*, la *caille*, l'*alouette*, l'*ortolan*, varient peu pour leur digestibilité. La graisse, dont sont quelquefois surchargés ces trois derniers, retarde ordinairement leur digestion. Il suffit de deux heures.

Poissons.

Le *brochet* est peu facile à digérer ; deux heures sont à peu près le terme moyen.

Le *saumon* est d'une digestion laborieuse ; il faut environ trois heures pour qu'elle soit complète.

La *morue* fraîche est assez facile à digérer ; deux heures suffisent alors ; mais si elle a été salée, elle n'est plus aussi agréable, et reste bien trois heures dans l'estomac.

La *raie*, dure quand elle est trop fraîche, au bout de quelques jours devient un aliment à la fois agréable et facile à digérer ; elle n'exige guère qu'une heure ou deux.

L'*anguille*. Sa digestibilité varie suivant son mode de préparation ; ainsi, cuite à l'eau, elle perd une partie de sa graisse, et se digère assez bien ; tandis que dans les autres cas son séjour dans l'estomac est de trois à quatre heures ; et je me rappelle qu'elle y a quelquefois séjourné beaucoup plus long-temps.

La *truite*, l'*éperlan*, la *carpe*, la *tanche*, la *sole*, la *limande*, le *merlan*, sont d'une digestion facile ; elle est complète au bout de deux heures environ.

Le *turbot* et le *maquereau* se digèrent assez facilement, le premier surtout ; ils ne restent dans l'estomac que deux heures, deux heures et demie.

Avant que de passer au règne végétal, je crois devoir parler ici de deux produits des animaux, les œufs et le lait.

Le *lait* est un aliment agréable, convenant fort bien aux estomacs faibles, aux enfans, aux convalescens, et même aux malades, lors-

qu'il est coupé avec de l'eau, de la décoction d'orge, etc. Certaines personnes, cependant, ne le digèrent pas facilement; il leur cause des rapports aigres. Cela a surtout lieu lorsqu'il est introduit seul, et j'ai remarqué qu'uni au pain, à la fécule, au riz, etc., il surissait moins souvent. S'il ne se digère pas très-bien seul, je crois que c'est à sa partie butireuse qu'on doit l'attribuer. Une heure suffit ordinairement à sa digestion; le l'ai pourtant quelquefois retrouvé dans l'estomac plus de trois heures après son ingestion. C'est principalement du lait de la vache dont j'ai parlé.

Pour les *œufs*, surtout ceux de poules, ils sont d'une digestion facile cuits à la coque : elle ne dure qu'une heure; en omelette, deux; cuits au plat, ils séjournent quelquefois trois heures dans l'estomac; ce qui dépend sans doute de ce que, par ce mode de cuisson, la partie qui n'est pas adhérente au plat n'est pas cuite; cuits tout à fait durs, ils restent trois à quatre heures dans cet organe. Les crèmes, mélange de lait et d'œuf, auxquels on ajoute un arôme quelconque et du sucre, sont un aliment à la fois agréable et très-facile à digérer; elles ne restent pas plus d'un quart d'heure dans l'estomac.

Règne végétal.

Les végétaux présentent, sous le rapport de leur digestibilité, des variétés beaucoup plus grandes que les substances animales; ainsi, tel végétal mangé à certaine époque de son développement sera facilement digéré, tandis que plus tard il le sera à peine; de même, selon qu'ils sont cuits ou crus, leur digestibilité variera encore. Je crois devoir parler des *fruits à part*, tel que l'on entend ce mot dans le monde, c'est-à-dire des produits des végétaux que l'on peut manger et que l'on mange habituellement sans aucune préparation, en restreignant l'étendue de la signification botanique de ce mot.

Je réunirai ensemble les végétaux de même famille, quoique leurs propriétés soient souvent différentes, afin de mettre plus d'ordre.

Atriplicées.

Les *épinards* ne restent qu'un instant dans l'estomac ; on peut, en quelque sorte, dire qu'ils ne font que le traverser. En effet, ils contiennent si peu de particules nutritives, que l'estomac n'a presque pas à agir dessus ; aussi sortent-ils par l'anus sans avoir éprouvé de changement bien notable à la vue, et ne nourrissent-ils qu'en raison de la quantité de pain qu'ils font manger ; ils trompent l'estomac, et par cela seul ils conviennent aux malades qui fatiguent le médecin pour avoir des alimens dans les cas où leur état ne le leur permet pas

Polygonées.

L'*oseille* contient un peu plus d'alimens de nutrition, et convient encore fort bien aux malades, soit dans les soupes, soit avec quelque autre substance alimentaire ; on l'associe quelquefois aussi avec l'épinard, pour diminuer son âcreté. Elle reste à peine une demi-heure, trois quarts d'heure dans l'estomac.

Synanthérées.

La *chicorée* et la *laitue* ont une digestibilité très-variable, selon qu'elles sont cuites ou non ; cuits, ces alimens ne restent guère qu'une heure dans l'estomac ; crus, et c'est alors en salade qu'on les mange, ils exigent, pendant trois et quatre heures, l'action de cet organe. La chicorée torréfiée et pulvérisée, jointe au café, tempère l'action excitante de ce dernier sur le cerveau.

Le *salsifis* ou *tragopogon*. Il perd la plus grande partie de son amertume par la cuisson dans l'eau, et devient alors un aliment agréable et de facile digestion, une heure suffit pour qu'elle soit complète.

L'*artichaut* cuit, est un aliment qui se digère assez facilement : une heure suffit ; cru, trois heures après son introduction dans l'esto-

mac, on l'y retrouve souvent encore ; aussi ne convient-il ainsi qu'aux estomac vigoureux.

Le *topinambour* ne se mange que cuit, il est très-agréable, très-délicat, et ressemble pour le goût au réceptacle de l'artichaut, mais est plus tendre, contient moins de ligneux : une heure suffit pour que la digestion en soit opérée.

Crucifères.

Le *chou* se digère difficilement, il ne convient qu'aux estomac robustes ; je l'ai quelquefois retrouvé dans l'estomac quatre, cinq heures et plus après son ingestion. Ayant subi la fermentation acéteuse, on dit qu'il est alors d'une digestion plus facile ; il m'a semblé le contraire. Il est inutile de dire que pendant l'hiver, après les gelées, il est plus tendre, et qu'alors il se digère aussi plus facilement.

Le *chou-fleur* bien cuit se digère facilement ; il suffit d'une heure le plus ordinairement. Cuit d'une manière insuffisante, je l'ai vu rester dans l'estomac deux heures et plus après y avoir été introduit.

Le *navet* est assez facile a digérer ; il faut environ une heure.

Le *radis* et le *raiford* sont tous deux très-difficile à digérer, et ne conviennent qu'aux estomacs très-robustes : ils y séjournent plus de trois heures.

Le *cresson*, employé en salade le plus ordinairement, est très-difficile à digérer ; de tous les légumes employés comme salades, c'est celui qui m'a semblé séjourner le plus long-temps dans l'estomac : je l'y ai retrouvé sept et huit heures après y avoir été introduit.

Asparaginées.

L'*asperge* ne fait que passer dans l'estomac ; on peut presque dire qu'elle n'y séjourne pas ; et cela se conçoit, car ce n'est en quelque sorte que la partie aqueuse qui est introduite dans cet organe, le ligneux étant rejeté.

Solanées.

La *pomme de terre* contient beaucoup de fécule, ne séjourne qu'une heure ou deux dans l'estomac. C'est un des légumes qui rend le plus de service à l'humanité ; il croît partout, et pour les pauvres gens remplace le pain.

Graminées.

Le *riz* est un aliment très-nourrissant ; il est précieux pour les pays où on le récolte : il y fait la nourriture des pauvres gens. Il est aussi fort employé en Europe, où on le prépare de différentes manières. Il ne séjourne qu'une heure et demie environ dans l'estomac.

Légumineuses.

Les *haricots* se mangent de différentes manières : tantôt c'est le fruit tout entier, d'autres fois seulement la graine. Le fruit, qu'on nomme *haricot vert*, est assez facile à digérer : une ou deux heures suffisent. La graine, ou le haricot proprement dit, lorsqu'il est nouveau, non desséché, est encore un aliment agréable, renfermant assez de fécule, tandis qu'il n'y en a peut être pas du tout dans le haricot vert ; il est digéré dans deux heures environ. Mais desséché, et alors il contient beaucoup de fécule, cet aliment est moins délicat, très-nourrissant, mais d'une digestion laborieuse, au point que trois et quatre heures ne sont pas trop, et que souvent ils sont rendus tels qu'ils avaient été introduits, l'action de l'estomac n'ayant pu se faire à travers la pellicule épaisse qui les recouvre.

Les *pois* varient également, selon leur degré de développement, pour leurs propriétés nutritives et leur digestibilité. Il n'y a que dans certaine espèce de ce genre que l'on mange le fruit en entier. Le pois nouveau ou petit pois est sucré, très-agréable, et se digère au bout d'une heure au plus ; plus tard, il ne contient presque plus de parti-

cules sucrées, mais renferme de la fécule ; alors il se digère moins facilement : deux heures ne sont pas trop. Sec, il ne peut être mangé sans avoir été privé de sa pellicule, qui le rendrait presque complètement réfractaire à l'action de l'estomac. Il contient alors beaucoup de fécule, est très-nourrissant : deux à trois heures suffisent pour sa digestion.

Les *fèves* et les *lentilles* sont des légumes très-nourrissans, en raison de la quantité de fécule qu'elles renferment; leur pellicule, qui est assez dense, force l'estomac à user de toute sa vigueur pour les digérer : il faut trois heures et plus, et souvent encore quand ils sortent par l'anus ils ne paraissent avoir subi aucune altération.

Avant que de passer aux fruits, je crois devoir dire un mot du pain fait avec la fécule retirée des graminées. Cet aliment, qui chez nous forme la base de toute nourriture, ne se digère peut être pas aussi facilement qu'on se l'imagine; je l'ai souvent retrouvé dans l'estomac quand toutes les autres substances alimentaires avaient abandonné cet organe, et assez souvent cinq heures après son introduction. On peut dire que, terme moyen, il lui faut trois heures pour être digéré.

Fruits.

Les fruits se mangent ordinairement seuls et sans aucun mode de préparation ; cependant il n'y en a peut-être pas un seul que l'on n'ait trouvé moyen d'arranger de quatre à cinq manières différentes ; ainsi, secs, cuits en compote ou marmelade, confits, en gelées, etc. Avec leurs sucs on fait une foule de boissons diverses.

Rosacées.

Les *pommes* crues exigent plus d'une heure l'action de l'estomac ; cuites, elles séjournent à peine dans cet organe. On en retire, par l'expression, le cidre, liqueur fermentée, boisson ordinaire des habitans de la Normandie. On mange encore ce fruit desséché, et alors

une heure de séjour dans l'estomac n'est pas trop pour que la digestion soit opérée.

Les *poires* ne séjournent qu'une demi-heure dans l'estomac ; cuites, elles se digèrent un peu plus vite.

Les *prunes*, *abricots*, *cerises* et *pêches* se digèrent assez facilement : en général, moins d'une heure. Les trois premiers se mangent aussi cuits, et se digèrent plus aisément alors. Les prunes et les cerises se mangent encore desséchées, et sont alors plus d'une heure dans l'estomac. Toutes se conservent dans l'eau-de-vie, et impriment à ce véhicule un arôme particulier.

Les *fraises* et les *framboises* se mangent sans subir aucune préparation : elles sont un peu froides, mais se digèrent en une demi-heure environ.

Groseilles.

Les *groseilles* se digèrent assez promptement, et cependant elles sortent quelquefois par l'anus sans présenter aucune modification : cela dépend de leur pellicule, qui les met, en quelque sorte, à l'abri de l'action de l'estomac. On en fait une gelée qui, en assez grande quantité, ne se digère pas facilement : je l'ai retrouvée dans l'estomac deux et trois heures après l'y avoir introduite. En Angleterre, on en fait un vin qui est assez estimé (*gooseberry wine*).

Viniférées.

Le *raisin* se digère en peu d'instans : sec, sa digestion est un peu moins promptement achevée.

Il est inutile de dire que l'on fait, avec le suc qu'on en retire, le vin qui diffère selon le climat et le lieu où le raisin est récolté.

Le vin a des propriétés toniques et nutritives très-marquées ; il contient plus ou moins d'alcohol, et excite en conséquence le cerveau avec plus ou moins d'énergie : il contient aussi un principe sucré, qui varie pour sa proportion.

Hespéridées.

L'*orange* se digère très-vite, rafraîchit, et sert quelquefois à faire des limonades. On en confit l'écorce : cette écorce, desséchée et macérée dans l'alcohol, auquel on joint du sucre, forme le curaçao.

Le *citron* est employé comme assaisonnement, pour faire des limonades très-rafraîchissantes; on en confit aussi l'écorce, qui reste alors près d'une heure dans l'estomac.

Urticées.

Les *figues* se digèrent assez promptement; une demi-heure environ. Ce fruit se mange également sec : sa digestion est également prompte.

Jasminées.

L'*olive*, que l'on emploie comme aliment, assaisonnement, fournit une huile très-douce, très-agréable, très-recherchée. Comme tous les corps gras, l'olive ne se digère pas très-facilement; une heure au moins.

Je crois inutile de parler des autres fruits qui sont moins usités, plus rares dans nos climats, et dont plusieurs n'y viennent qu'en serres.

Avant de terminer, je dois parler de l'eau, la seule substance du règne minéral employée comme aliment. Est-ce bien un aliment, c'est-à-dire contient-elle quelques particules nutritives? Je ne le crois pas. On s'est fondé, pour la regarder comme nutritive, sur quelques essais comparatifs faits sur des chiens : ainsi, on a privé quelques-uns de ces animaux de toute nourriture ou boisson, tandis qu'à d'autres on a donné de l'eau, et que ces derniers ont vécu un peu plus long-temps. Cela ne dépendrait-il pas de ce que l'estomac, dans l'état de vacuité, contient cependant des sucs provenant de la salive et des sécrétions

de la muqueuse; de ce que, lorsque cet état de vacuité dure depuis long-temps, cet organe revient sur lui-même, sa cavité se rétrécit, et les sucs gastriques sont à leur tour digérés; qu'alors les parois de ce viscère finissent par être en contact; que c'est sur ses propres parois qu'il exerce son action érosive, en quelque sorte, et que la mort est ainsi hâtée; tandis que, lorsqu'on y introduit de l'eau, les parois de ce viscère sont distendues, écartées les unes des autres, les sucs gastriques sont moins facilement résorbés; l'eau empêchant le contact de la muqueuse, et humectant les parties, empêche aussi cette inflammation par rapprochement, et doit ainsi nécessairement retarder la mort.

On m'objectera peut-être que tout ce que j'ai dit sur la digestibilité des alimens ne pouvant s'appliquer à tout le monde, c'est un travail inutile; mais si cinquante personnes, et plus, s'occupaient de ce sujet, ne pourrait-on pas tirer de leurs divers rapports un terme moyen qui serait applicable au plus grand nombre. Ce travail n'est donc pas inutile, puisqu'il pourra se trouver d'autres personnes qui, étant mérycoles, traiteront ce sujet, et qu'alors ce terme moyen sera facile à saisir.

FIN.

HIPPOCRATIS APHORISMI.

I.

Impura corpora quò magis nutriveris, eò magis lædes. *Sect.* 2, *aph.* 10.

II.

Ad extremos morbos extrema remedia exquisitè optima. *Sect.* 1, *aph.* 6.

III.

In febribus acutis convulsiones, et circà viscera dolores vehementes, malum. *Sect.* 4, *aph.* 66.

IV.

In febribus, ex somnis pavores, aut convulsiones, malum. *Ibid.*, *aph.* 67.

V.

Ungues nigri, et digiti manuum et pedum frigidi, contracti, vel remissi, mortem in propinquo esse ostendunt. *Sect.* 8, *aph.* 12.

VI.

Sanguine multo effuso, convulsio, aut singultus superveniens, malum. *Sect.* 5, *aph.* 3.

VII.

In morbis acutis, extremarum partium frigus, malum. *Sect.* 7, *aph.* 1.